

Maisons-Alfort, le 19 mars 2002

LE DIRECTEUR GENERAL

AVIS

Saisine n° 2001-SA-0269

de l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments relatif à la demande d'avis sur l'utilisation du cuivre au contact des fromages

L'Agence française de sécurité sanitaire des aliments (Afssa) a été saisie le 27 août 2001 d'une demande d'avis relative à l'utilisation de matériaux en cuivre au contact des fromages.

Après consultation du Comité d'experts spécialisé « Matériaux au contact des denrées alimentaires », réuni le 5 novembre 2001, l'Afssa rend l'avis suivant :

Considérant que les essais réalisés sur les fromages de type Emmental et Comté afin d'étudier la substitution des ustensiles en cuivre par d'autres matériaux (acier inoxydable) ou des additifs ne permettent pas la fabrication de fromages répondant aux critères organoleptiques obtenus avec les ustensiles en cuivre ;

Considérant que le cuivre utilisé dans les ustensiles en fromagerie est de qualité b1 ou b2 au sens de la norme AFNOR NF 51-050 (99,90 % de cuivre métal et 0,005 % de phosphore) ;

Considérant que les fabricants ont présenté des données sur les teneurs en cuivre dans les fromages et que ces données, pour les fromages de type Comté, permettent d'évaluer la migration du cuivre ;

Considérant les éléments de toxicologie relatifs au cuivre notamment l'évaluation de l'IPCS qui fixe une dose journalière tolérable provisoire à 0,5 mg/kg de poids corporel ;

Considérant que les Apports Nutritionnels Conseillés (ANC) se situent entre 1,5 et 2 mg/jour, que les enquêtes de consommation montrent que les ANC en cuivre ne sont pas totalement couverts dans la population française et que les calculs d'exposition montrent que les apports en cuivre par les fromages ne contribuent que faiblement aux ANC (5,9 % pour la population de sur-consommateurs),

L'Afssa estime que l'utilisation des ustensiles en cuivre non revêtu dans la fabrication des fromages ne présente pas de risque sanitaire.

Par ailleurs, l'utilisation d'ustensiles en cuivre lors de la fabrication de fromage apparaissant indispensable, il serait intéressant que des recherches soient réalisées pour comprendre le mécanisme d'action du cuivre dans le processus de fabrication de ces fromages.

23, avenue du
Général de Gaulle
BP 19, 94701
Maisons-Alfort cedex
Tel 01 49 77 13 00
Fax 01 49 77 90 05
www.afssa.fr

Martin HIRSCH

REPUBLIQUE
FRANÇAISE